CTI613EH-serie
CTN364D001

Inductiekookplaat

gebruiksaanwijzing

imagine the possibilities

Hartelijk dank voor uw aankoop van dit Samsung-product.
Voor een completere service kunt u het product registreren op

www.samsung.com/register

SAMSUNG

over deze gebruiksaanwijzing

Neemt u even rustig de tijd om deze gebruiksaanwijzing door te lezen alvorens u het apparaat aansluit en let daarbij in het bijzonder op de veiligheidsinformatie in de volgende paragraaf. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zodat u er ook in de toekomst gebruik van kunt maken. Wanneer u het apparaat verkoopt of overdraagt, dient u de gebruiksaanwijzing bij te voegen.

DE VOLGENDE SYMBOLEN WORDEN IN DE TEKST GEBRUIKT

	Dit is het symbool voor een veiligheidswaarschuwing. **Waarschuwing** geeft aan dat deze informatie uw persoonlijke veiligheid betreft. **Belangrijk** geeft aan dat deze informatie belangrijk is voor het voorkomen van schade aan de apparatuur.
	Dit symbool staat voor maatregelen die u kunt nemen om het milieu te helpen beschermen.
	Dit symbool geeft nuttige informatie en praktische tips aan.

1. Dit soort cijfers geeft aan dat er een stapsgewijze instructie voor het gebruik van het apparaat wordt gegeven.
2. ...
3. ...

Deze gebruiksaanwijzing bevat informatie over wat u zelf kunt doen om problemen op te sporen en op te lossen. Raadpleeg hiervoor de paragraaf “Probleemoplossing”.

veiligheidsinstructies

⚠ De veiligheidsvoorzieningen van dit apparaat voldoen aan alle technische normen en veiligheidsnormen op dit gebied. Als producent van dit product zijn wij echter van mening dat het van belang is dat u de volgende veiligheidsinstructies grondig doorneemt.

ELEKTRISCHE VEILIGHEID

- Zorg dat het apparaat op de juiste manier is geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde monteur.
- Het apparaat mag alleen worden onderhouden door onderhoudspersoneel dat hiervoor gekwalificeerd is. Reparaties die worden uitgevoerd door niet-gekwalificeerde personen kunnen tot ernstig letsel of storingen leiden. Als uw apparaat moet worden gerepareerd, neemt u hiervoor contact op met uw plaatselijke servicecentrum. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot schade en het vervallen van uw garantie.
- Apparaten voor inbouw mogen pas worden gebruikt nadat ze zijn ingebouwd in kasten of werkbladen die aan de geldende normen voldoen. Hierdoor wordt contact met de elektrische eenheden voorkomen, zoals voorgeschreven in de geldende veiligheidsnormen.
- Wanneer het apparaat een storing vertoont, breekt, scheurt of er in barsten ontstaan:
  - schakelt u alle kookzones uit;
  - sluit u de kookplaat van de stroomvoorziening af; en
  - neemt u contact op met uw plaatselijke servicecentrum.

⚠ Als de kookplaat barsten vertoont, schakelt u het apparaat uit om een eventuele elektrische schok te voorkomen. U kunt de kookplaat pas weer gebruiken wanneer het glazen oppervlak is vervangen.

VEILIGHEID VOOR KINDEREN

⚠ Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door jonge kinderen of geestelijk gehandicapten zonder toezicht door een volwassene.

Jonge kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken om te voorkomen dat ze ermee gaan spelen.

De kookzones worden warm wanneer u kookt. Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.

VEILIGHEID TIJDENS HET GEBRUIK

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien deze heet kunnen worden.
- Schakel na gebruik de desbetreffende kookzone uit via het bijbehorende bedieningselement en vertrouw niet slechts op de pandetector.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik, door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor de normale bereiding van voedsel in een huishouden. Het is niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
- Gebruik de kookplaat nooit om een ruimte te verwarmen.
- Let op wanneer u elektrische apparaten aansluit op een stopcontact in de buurt van de kookplaat. Snoeren mogen nooit in aanraking met de kookplaat komen.
- Oververhitte vetten en olie kunnen snel ontvlammen. Blijf altijd bij het apparaat wanneer u voedsel bereidt in vetten of olie, bijvoorbeeld wanneer u friet bakt.
- Schakel de kookzones na gebruik uit.
- Houd de bedieningszones schoon en droog.
- Plaats nooit ontbrandbare zaken op de kookplaat i.v.m. brandgevaar.
- Gebruik de kookplaat nooit om aluminiumfolie, producten die in aluminiumfolie zijn gewikkeld of bevroren levensmiddelen in een aluminium verpakking te verhitten.
- Onzorgvuldig gebruik van het apparaat kan tot brandwonden leiden.
- Snoeren van elektrische apparaten mogen nooit in aanraking komen met het hete oppervlak van de kookplaat of hete pannen.
- Gebruik de kookplaat niet om kleding te drogen.
- Bewaar nooit brandbare materialen zoals spuitbussen en reinigingsmiddelen in laden of kasten onder de kookplaat.

⚠ **Waarschuwing**: Gebruikers met een pacemaker of een actief hartimplantaat moeten met hun bovenlichaam ten minste 30 cm afstand tot ingeschakelde inductiezones bewaren. Raadpleeg bij twijfel de fabrikant van het apparaat of een arts.

VEILIGHEID TIJDENS DE REINIGING

- Schakel de apparatuur altijd uit alvorens u deze gaat reinigen.
- Om veiligheidsredenen mag het apparaat niet worden gereinigd met stoom- of hogedrukreinigers.
- Volg bij het reinigen van de kookplaat de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.

verwijderingsinstructies

VERPAKKINGSMATERIAAL OPRUIMEN

Alle verpakkingsmaterialen die zijn gebruikt zijn volledig recyclebaar. Vellen en harde schuimdelen zijn op de overeenkomstige manier gemarkeerd. Let er bij de verwijdering van verpakkingsmateriaal en oude apparaten op dat u zich houdt aan veiligheids- en milieuvoorschriften.

DE JUISTE WIJZE OM UW OUDE APPARATUUR AF TE VOEREN

⚠ **Waarschuwing**: Laat met dit doel een bevoegd technicus het apparaat van de stroomvoorziening loskoppelen en het netsnoer verwijderen.
Laat met dit doel een bevoegd technicus het apparaat van de stroomvoorziening loskoppelen en het netsnoer verwijderen.

- Het apparaat mag niet worden meegegeven met het huisvuil.
- Informatie over het ophalen van grofvuil en eventuele stortplaatsen is beschikbaar bij de milieudienst van uw gemeente.

inhoud

INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT 7

7 Overeenstemming met regelgeving
7 Veiligheidsinstructies voor de installateur
8 Aansluiting op de stroomvoorziening
9 Installatie in het werkblad

ONDERDELEN EN KENMERKEN 11

11 Kookzones
11 bedieningspaneel
12 Onderdelen
12 Verhitting door inductie
13 De belangrijkste functies van uw apparaat
14 Veiligheidsuitschakeling
14 Restwarmte-indicator
15 Temperatuurdetectie

VOOR U BEGINT 15

15 Eerste reiniging

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT 16

16 Pannen voor inductiekookzones
16 Geschiktheidstest
16 Panformaat
17 Gebruik geschikte pannen
17 De tiptoetsbediening gebruiken
18 Het apparaat inschakelen
18 Selecteer de gewenste temperatuurinstelling
18 Het apparaat uitschakelen
19 Kookzones uitschakelen
19 Het kinderslot gebruiken
20 Timer
21 Vermogensversterking
21 Vermogensbeheer
22 Suggesties voor het bereiden van bepaalde levensmiddelen

REINIGING EN BEHANDELING 23

23 Kookplaat
24 Frame van de kookplaat (optioneel)
24 Voorkom schade aan uw apparaat:

GARANTIE EN SERVICE 25

25 Veelgestelde vragen en probleemoplossing
26 Service

TECHNISCHE GEGEVENS 27

27 Technische gegevens
27 Kookringen

installatie van de kookplaat

⚠ **Belangrijk**: Zorg dat uw apparaat uitsluitend wordt geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde monteur.
Houd u aan deze instructie. De garantie geldt niet voor enige vorm van schade die het gevolg is van onjuiste installatie.
Technische gegevens zijn achter in deze gebruiksaanwijzing te vinden.

OVEREENSTEMMING MET REGELGEVING

Dit apparaat voldoet aan de volgende normen:

- EN 60335 - 1 en EN 60335 - 2 - 6, met betrekking tot de veiligheid van elektrische apparaten voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare doeleinden;
- EN 60350 of DIN 44546/44547/44548, met betrekking tot de bedieningskenmerken van elektrische kooktoestellen, kookplaten, ovens en grills voor huishoudelijk gebruik;
- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 61000 - 3 - 2; en
- EN 61000 - 3 - 3, met betrekking tot de basiseisen voor elektromagnetische compatibiliteit (EMC).

CE Dit apparaat voldoet aan de volgende voorschriften van de EU:

- 2006/95/EC Laagspanningsrichtlijn
- 2004/108/EEC, Elektromagnetische compatibiliteitsrichtlijn

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

- De elektrische installatie van het apparaat moet zodanig zijn dat het aan beide polen kan worden afgesloten van de stroom en dat de contactpunten ten minste 3 mm van elkaar verwijderd kunnen worden. Geschikte installaties hiervoor zijn onder meer smeltveiligheden, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden genomen), aardlekschakelaars en contactors.
- Op het gebied van de brandveiligheid voldoet dit apparaat aan EN 60335 - 2 - 6. Dit type apparaat kan worden geïnstalleerd naast een hoge kast of met aan één kant een wand.
- Er mogen onder de kookplaat geen laden worden aangebracht.
- De installatie moet bescherming bieden tegen schokken.
- De keukeneenheid waarin het apparaat wordt gemonteerd moet aan de stabiliteitseisen van DIN 68930 voldoen.
- Als beschermende maatregel tegen vocht dienen alle open oppervlakken te worden afgesloten met een geschikte afdichtingskit.
- Op betegelde werkbladen moeten de voegen in de omgeving van de kookplaat volledig met voegspecie zijn gevuld.
- Bij werkbladen van natuursteen, kunststof en aardewerk moeten de veren met een geschikte kunsthars of een menglijm worden vastgezet.
- Zorg dat de afdichting goed op het werkblad aansluit en dat er geen openingen ontstaan. Gebruik nooit extra siliconenkit; hierdoor wordt verwijdering bij onderhoud en reparaties erg moeilijk.
- De kookplaat moet van onderaf omhoog worden geduwd om hem te kunnen uitnemen.
- Onder de kookplaat moet een plank zijn geplaatst.
- De ventilatieopening tussen het werkblad en de voorkant van de eenheid eronder mag niet worden afgedekt.

AANSLUITING OP DE STROOMVOORZIENING

Alvorens u overgaat tot aansluiting, controleert u of het nominale voltage, d.w.z. het voltage op het typeplaatje, overeenkomt met het aangeboden voltage van de stroomvoorziening. Dit plaatje vindt u onderaan de behuizing van de kookplaat.

⚠ **Sluit de stroom af alvorens u de bedrading aansluit.**

Het verwarmingselement heeft een voltage van AC230 V~. Het apparaat werkt echter ook prima op oudere netwerken met AC220 V~ of AC240 V~.
De kookplaat moet zodanig worden aangesloten dat hij aan beide polen kan worden afgesloten van de stroom en dat de contactpunten ten minste 3 mm van elkaar verwijderd kunnen worden, bijvoorbeeld door middel van smeltveiligheden, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden genomen), aardlekschakelaars en contactors.
Voor de stroomvoorziening moet een kabel van het type H05RN - F of beter worden gebruikt.

	Nominale ingangsstroom van het apparaat (A)	Nominale doorsnede (mm^2)
1N~	> 25 en ≤ 32	≥ 2,5
2N~	> 10 en ≤ 16	≥ 1,5

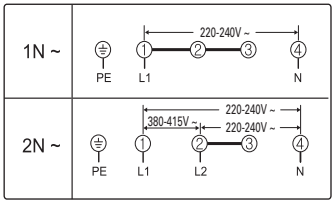
De aansluiting moet worden uitgevoerd zoals in het schema. De aansluitingen moeten worden aangelegd aan de hand van het toepasselijke aansluitschema.
De aardedraad wordt verbonden met een aansluiting. De aardedraad moet langer zijn dan de draden die de elektrische stroom transporteren.

⚠ **De kabelaansluitingen moeten voldoen aan de regelgeving en de schroeven van de aansluitingen moeten stevig worden aangedraaid.**

De aansluitingskabel moet worden vastgezet met de kabelklem en het deksel moet worden gesloten door het stevig aan te drukken (tot het vastklikt). Verwijder voordat u het apparaat de eerste keer inschakelt alle beschermende folie of stickers van het keramische glasoppervlak.

⚠ Wanneer de kookplaat eenmaal is aangesloten op de stroomvoorziening, controleert u of alle kookzones gereed zijn voor gebruik door ze een voor een in te schakelen en met geschikte pannen op maximaal te zetten.

Wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld, lichten alle displays op en wordt het kinderslot geactiveerd.

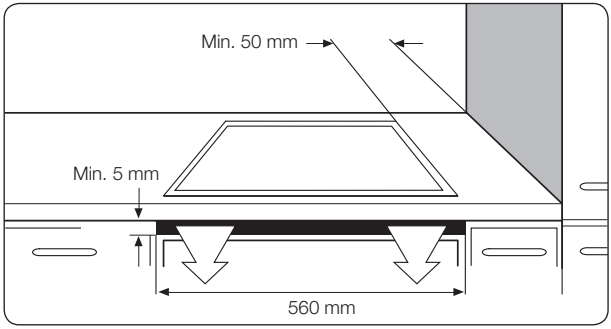


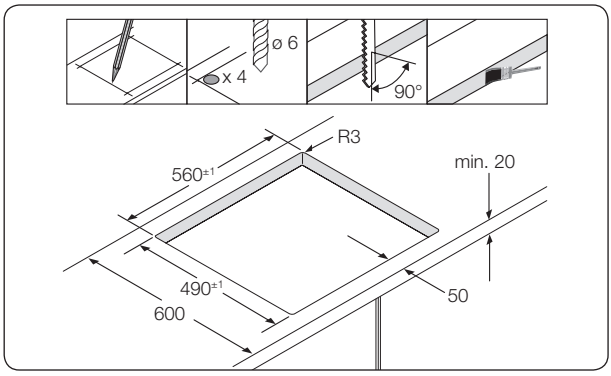
< IN ~ >
L: Bruin
N: Blauw
PE: Groen

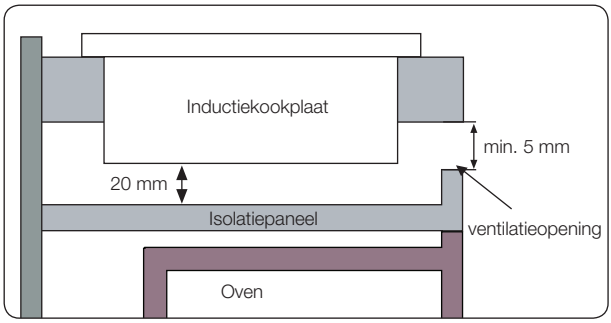
⚠ **Waarschuwing**: Let op de juiste aansluiting van fase en neutraal bij de aansluitingen in huis en van het apparaat (aansluitschema's); anders kunnen onderdelen beschadigd raken.
De garantie geldt niet voor schade die ontstaat door onjuiste installatie.

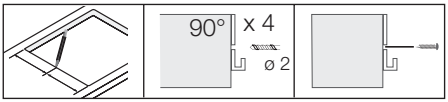
INSTALLATIE IN HET WERKBLAD

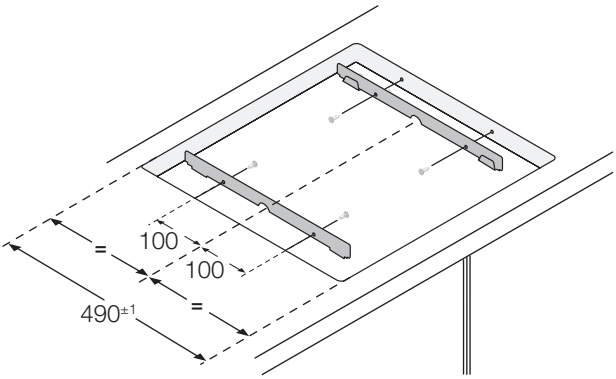
Neem het serienummer van het apparaat over voordat u het installeert.
Dit nummer heeft u nodig wanneer u om assistentie vraagt en het is niet langer zichtbaar na installatie, aangezien het zich op het typeplaatje bevindt op de onderzijde van het apparaat.
Let op de minimale vereisten voor ruimte en speling.
Zet de beugels aan beide zijden vast met de bijgeleverde schroeven alvorens u de kookplaat op de beugels monteert.

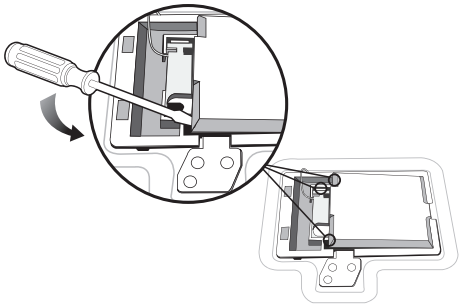


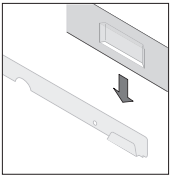


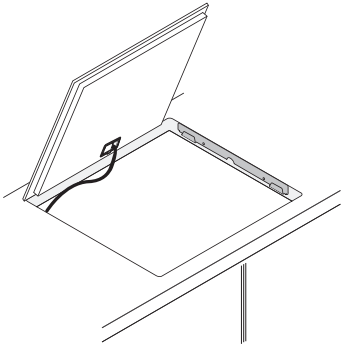


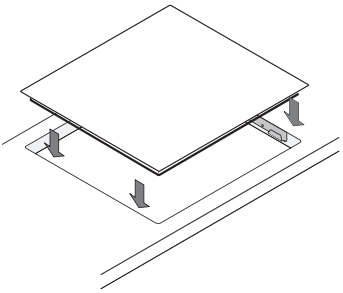

90°
x 4
ø 2


=
100
100
=
490±1



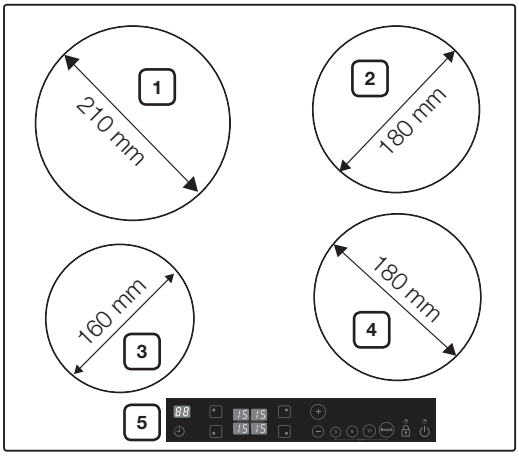






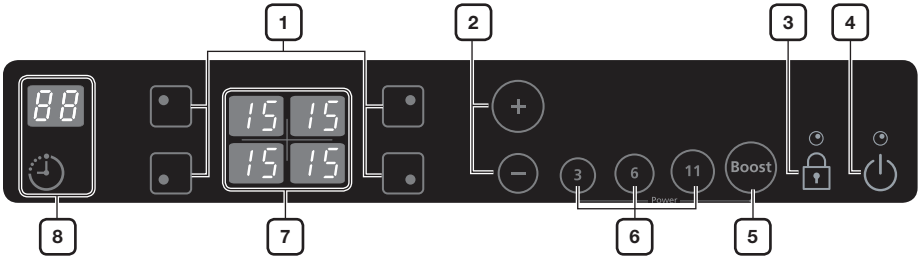
onderdelen en kenmerken

KOOKZONES



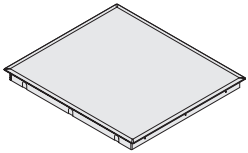
1. Inductiekookzone 2200 W, met Vermogensversterking 3200 W
2. Inductiekookzone 1800 W, met Vermogensversterking 2600 W
3. Inductiekookzone 1400 W, met Vermogensversterking 2000 W
4. Inductiekookzone 1800 W, met Vermogensversterking 2600 W
5. Bedieningspaneel

BEDIENINGSPANEEL

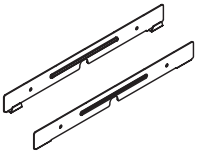


1. Kookzoneselectietoetsen
2. Selectietoetsen temperatuur en timer
3. Vergrendelingstoets
4. Aan-uittoets
5. Vermogensversterkingstoets
6. Vermogensvoorkeuzetoetsen
7. Indicators voor temperatuurinstellingen en restwarmte
8. Indicator en tiptoets voor timer

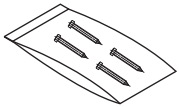
ONDERDELEN



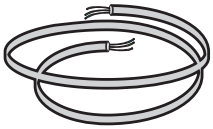
Inductiekookplaat



Installatiebeugels



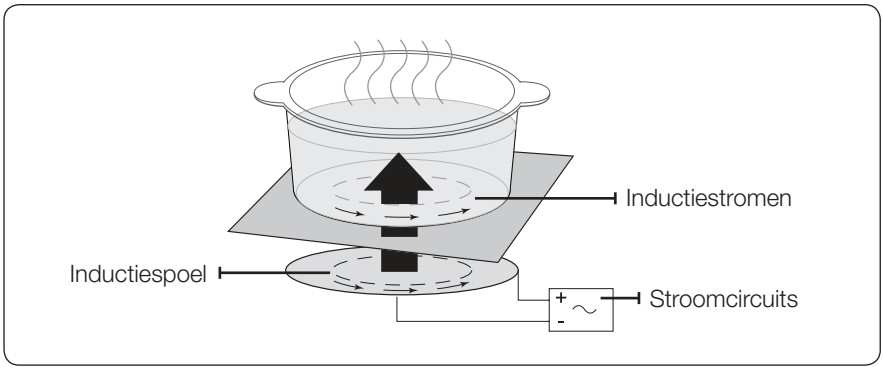
Schroeven



Netsnoer

VERHITTING DOOR INDUCTIE

- **Het principe achter verhitting door inductie**: Wanneer u een pan op een kookzone plaatst en deze inschakelt, produceert het stroomcircuit in de inductiekookplaat een “inductiestroom” in de bodem van de pan, waardoor de temperatuur van de pan onmiddellijk stijgt.



- **Sneller koken, bakken en braden**: Doordat de pan rechtstreeks wordt verhit, dus zonder dat het glas eerst wordt verhit, is dit systeem efficiënter dan andere, omdat er geen warmte verloren gaat. De meeste opgenomen energie wordt in warmte omgezet.

DE BELANGRIJKSTE FUNCTIES VAN UW APPARAAT

- **Keramisch glazen kookoppervlak**: Het apparaat beschikt over een keramisch glazen kookoppervlak en vier snel reagerende kookzones.
- **Tiptoetsen**: Het apparaat kan worden bediend door middel van tiptoetsen.
- **Eenvoudig reinigen**: Het voordeel van een keramisch glazen kookoppervlak en de tiptoetsen is dat ze eenvoudig te reinigen zijn. Het gladde en vlakke oppervlak kan zonder veel moeite worden schoongeveegd.
- **Aan-uittoets**: De aan-uittoets dient als aan-uitschakelaar voor het apparaat. Wanneer u deze aantikt, wordt de stroom volledig in- of uitgeschakeld.
- **Controle- en functie-indicatoren**: Digitale displays en indicatorlampjes geven informatie over de instellingen en de geactiveerde functies en over eventuele restwarmte in de verschillende kookzones.
- **Veiligheidsuitschakeling**: Een veiligheidsschakeling zorgt ervoor dat alle kookzones automatisch worden uitgeschakeld wanneer de instelling na een bepaalde tijd niet is gewijzigd.
- **Restwarmte-indicator**: Een pictogram voor restwarmte verschijnt wanneer de kookzone nog zo heet is dat er verbrandingsgevaar bestaat.
- **Vermogensvoorkeuzetoetsen**: U kunt heel handig vooraf ingestelde vermogenswaarden kiezen.

3	Temperatuurinstelling '3'
6	Temperatuurinstelling '6'
11	Temperatuurinstelling '11'

- **Vermogensversterking** (Boost) : Met deze functie kunt u de inhoud van de pan sneller verwarmen dan met het maximaal instelbare vermogen '15' mogelijk is. (Op het display wordt 'P' weergegeven.)
- **Automatische pandetectie** : Elke kookzone bevat een automatische pandetector. Deze is ingesteld om pannen te herkennen die net iets kleiner zijn dan de kookzone. Pannen moeten altijd midden op de kookzone worden geplaatst. Tevens moeten de pannen voor inductie geschikt zijn.
- **Digitale displays** : De vier digitale displayvelden zijn aan de vier kookzones toegewezen. Ze tonen de volgende informatie:
  - '-' het apparaat is ingeschakeld,
  - '1' tot '15', 'P' geselecteerde temperatuurinstellingen,
  - 'H' restwarmte,
  - 'L' het kinderslot is geactiveerd; en
  - 'SE' foutmelding, de sensor is langer dan 10 seconden aangeraakt.
  - 'oL' foutmelding, de kookplaat is oververhit geraakt vanwege onjuist gebruik (bijvoorbeeld door gebruik van lege pannen).
  - 'U' foutmelding, de pan is ongeschikt of te klein, of er is geen pan op de kookzone geplaatst.

VEILIGHEIDSUITSCHAKELING

Als een van de kookzones niet wordt uitgeschakeld of als de temperatuurinstelling gedurende langere tijd niet wordt gewijzigd, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Eventuele restwarmte wordt aangegeven met H (voor “heet”) op de digitale displays van de desbetreffende kookzones.

De kookzones worden na de onderstaande perioden automatisch uitgeschakeld.

Temperatuurinstelling	Uitgeschakeld
1-3	Na 6 uur
4-6	Na 5 uur
7-9	Na 4 uur
10-15	Na 1,5 uur

Als de kookplaat oververhit is vanwege onjuist gebruik, wordt oH weergegeven. De kookplaat wordt vervolgens uitgeschakeld.

Als de pan ongeschikt of te klein is, of als er geen pan op de kookzone is geplaatst, wordt 4 weergegeven. Vervolgens wordt de kookzone na 5 minuten uitgeschakeld.

Als een of meer van de kookzones wordt uitgeschakeld vóór de aangegeven tijd verstreken is, raadpleegt u het gedeelte “Probleemoplossing”.

Andere redenen waarom een kookzone soms automatisch wordt uitgeschakeld

Alle kookzones worden direct uitgeschakeld wanneer er vloeistof overkookt en op het bedieningspaneel terechtkomt.

Deze automatische uitschakeling wordt ook geactiveerd wanneer u een vochtige doek op het bedieningspaneel legt. In beide gevallen moet het apparaat opnieuw worden ingeschakeld met de **aan-uittoets** ⏻ nadat de vloeistof of de doek is verwijderd.

RESTWARMTE-INDICATOR

Wanneer een van de kookzones of de gehele kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt de achtergebleven restwarmte aangegeven met een H (voor “heet”) op de digitale display van de desbetreffende kookzones. Zelfs nadat de kookzone is uitgeschakeld, zal de restwarmte-indicator pas uitgaan wanneer de kookzone is afgekoeld.

U kunt de restwarmte gebruiken voor het ontdooien of het warm houden van voedsel.

⚠ **Belangrijk**: Zolang de restwarmte-indicator oplicht bestaat er verbrandingsgevaar.

⚠ **Belangrijk**: Als de stroomvoorziening wordt onderbroken, dooft het symbool H en is er niet langer informatie over restwarmte beschikbaar. U kunt zich dan echter nog altijd aan de kookplaat branden. U kunt dit voorkomen door in de omgeving van de kookplaat altijd voorzichtig te zijn.

TEMPERATUURDETECTIE

Als de temperatuur van een of meer kookzones om welke reden dan ook de veiligheidsniveaus overschrijden, worden de desbetreffende kookzones automatisch op een lager vermogen gezet.
Nadat u klaar bent met het gebruik van de kookplaat, treedt de ventilator in werking totdat de elektronica is afgekoeld. De ventilator wordt automatisch in- en uitgeschakeld, afhankelijk van de temperatuur van de elektronica.

voor u begint

EERSTE REINIGING

Veeg het keramisch glazen oppervlak schoon met een vochtige doek en een speciale reiniger voor keramische kookplaten.

⚠ **Belangrijk**: Gebruik nooit bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Het oppervlak zou hierdoor kunnen worden beschadigd.

gebruik van de kookplaat

PANNEN VOOR INDUCTIEKOOKZONES

De inductiekookplaat kan alleen worden ingeschakeld wanneer er een pan met een magnetische bodem op een van de kookzones is geplaatst. De volgende soorten pannen zijn geschikt.

Pannen

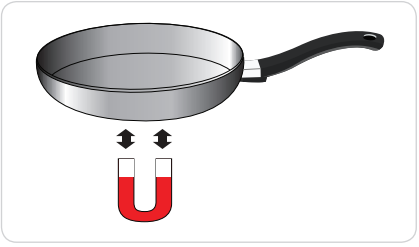
Pannen	Geschikt
Staal, geëmailleerd staal	Ja
Gietijzer	Ja
Roestvrij staal	Indien door de fabrikant aangegeven
Aluminium, koper, brons	Nee
Glas, aardewerk/keramiek, porselein	Nee

Pannen voor inductiekookplaten zijn als zodanig door de fabrikant aangemerkt.

Bepaalde pannen kunnen geluid produceren wanneer ze op inductiekookzones worden gebruikt. Deze geluiden zijn geen fout in het apparaat en staan een goede werking niet in de weg.

GESCHIKTHEIDSTEST

Pannen zijn geschikt voor inductiekoken als er een magneet door de bodem van de pan wordt aangetrokken.



PANFORMAAT

Inductiekookzones passen zich aan het formaat van de panbodem aan, maar tot een bepaalde grens. Het magnetische deel van de panbodem moet echter een bepaalde minimumdiameter hebben, afhankelijk van de grootte van de kookzone.

Diameter van de kookzones	Minimumdiameter van de bodem van de pan
210 mm	180 mm
180 mm	145 mm
160 mm	100 mm

GEBRUIK GESCHIKTE PANNEN

Betere pannen leiden tot betere resultaten.

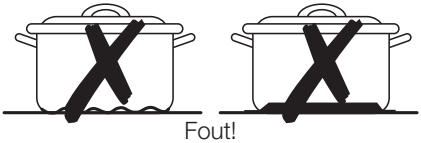
- U herkent geschikte pannen aan hun onderkant. De onderkant dient zo dik en zo plat mogelijk te zijn.
- Wanneer u nieuwe pannen koopt, dient u vooral ook te letten op de diameter van de onderkant. Fabrikanten geven vaak alleen de diameter van de bovenrand van de pan aan.
- Gebruik geen pannen die een beschadigde onderzijde hebben met ruwe randen of bramen. Er kunnen krassen komen wanneer deze pannen worden verschoven.
- De onderzijde van koude pannen is normaal gesproken iets naar binnen gebogen (concaaf). Deze mag nooit naar buiten gebogen zijn (convex).
- Als u een speciaal type pan wilt gebruiken, bijvoorbeeld een hogedrukpan, een sudderpan of een wok, raadpleegt u de instructies van de fabrikant.

Tips voor energiebesparing

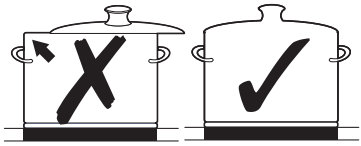
U kunt kostbare energie besparen door op de volgende zaken te letten.

- Zorg altijd dat de potten en pannen op de kookplaat staan voordat u de kookzone inschakelt.
- Verontreinigde kookzones en onderzijden van pannen leiden tot een groter energieverbruik.
- Plaats zo veel mogelijk de deksels stevig op de pannen om deze geheel af te sluiten.
- Schakel de kookzones uit voordat het einde van de kooktijd is bereikt om de restwarmte te gebruiken om het voedsel warm te houden of om voedsel te ontdooien.

Goed!



Fout!



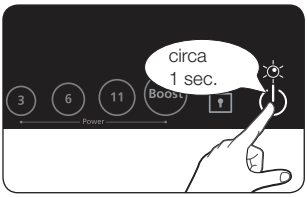
DE TIPTOETSBEDIENING GEBRUIKEN

Als u de tiptoetsen wilt bedienen, raakt u het gewenste paneel met de top van uw wijsvinger aan totdat de betreffende display oplicht of uitgaat of tot de gewenste functie is geactiveerd.
Zorg dat u slechts één tiptoets tegelijk aanraakt wanneer u het apparaat bedient. Als de vinger te plat op het paneel wordt gedrukt, kan een tiptoets ernaast ook worden ingeschakeld.

HET APPARAAT INSCHAKELEN

1. Raak de **vergrendelingstoets** 🔒 ongeveer 3 seconden aan.

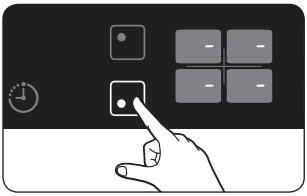
2. Het apparaat wordt ingeschakeld met behulp van de **aan-uittoets** ⏻.
   Raak de **aan-uittoets** ⏻ gedurende 1 seconde aan.
   Op het digitale display verschijnt nu **-**.



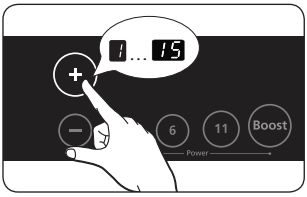
Nadat de **aan-uittoets** ⏻ is aangeraakt om het apparaat in te schakelen, moet binnen ongeveer 10 seconden een temperatuur worden ingesteld. Anders schakelt het apparaat zichzelf om veiligheidsredenen weer uit.

SELECTEER DE GEWENSTE TEMPERATUURINSTELLING

1. Raak voor het selecteren van de kookzone de tiptoets van de gewenste zone aan.



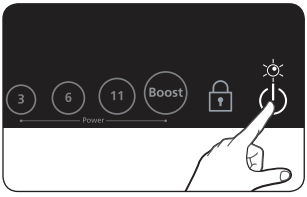
2. Voor het instellen van het temperatuurniveau (**1** tot **15**) voor koken, raakt u de **temperatuurselectietoetsen** (⊕ of ⊖) aan.



Voor sneller verstellen van de temperatuur kunt u uw vinger op de **temperatuurselectietoetsen** (⊕ of ⊖) houden tot de gewenste waarde is bereikt.
Wanneer meer dan één tiptoets gedurende langer dan 10 seconden wordt ingedrukt, verschijnt **SE** op het temperatuurdisplay.
Raak de **aan-uittoets** ⏻ aan de instellingen te resetten.

HET APPARAAT UITSCHAKELEN

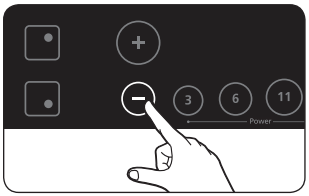
Het apparaat kan met behulp van de **aan-uittoets** ⏻ volledig worden uitgeschakeld.
Raak de **aan-uittoets** ⏻ aan.



Nadat u een kookzone of het gehele kookoppervlak hebt uitgeschakeld, wordt de aanwezigheid van restwarmte aangegeven op de digitale displays van de betreffende kookzone in de vorm van een H (voor “heet”).

KOOKZONES UITSCHAKELEN

Als u een kookzone wilt uitschakelen, kiest u de instelling - door middel van de ⊖ **toets**.



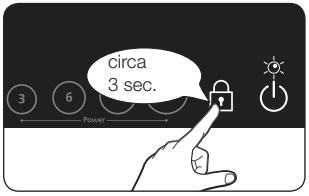
Om sneller uit te schakelen, raakt u de toets van de kookzone in kwestie tweemaal aan.

HET KINDERSLOT GEBRUIKEN

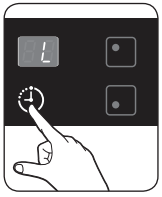
U kunt het kinderslot gebruiken om de apparatuur te vergrendelen tegen onbedoeld inschakelen van een kookzone en activering van het kookoppervlak. Op elk gewenst moment tijdens het koken kan het bedieningspaneel, met uitzondering van de **aan-uittoets** ⏻, worden vergrendeld om te voorkomen dat instellingen per ongeluk worden veranderd, bijvoorbeeld wanneer u met een doek over het paneel veegt.

Het kinderslot in- en uitschakelen

1. Raak de **vergrendelingstoets** 🔒 ongeveer 3 seconden aan.
   Er klinkt een geluid ter bevestiging.



2. Raak **een willekeurige toets** aan.
   L verschijnt nu op de display om aan te geven dat het kinderslot is geactiveerd.



3. Als u het kinderslot wilt uitschakelen, raakt u de **vergrendelingstoets** 🔒 nogmaals ongeveer 3 seconden aan.
   Er klinkt een geluid ter bevestiging.

TIMER

U kunt de timer op twee manieren gebruiken:

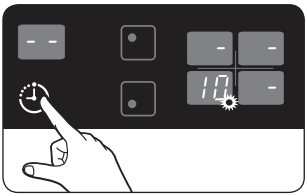
De timer als veiligheidsuitschakeling gebruiken:
Wanneer er voor een kookzone een specifieke tijd wordt ingesteld, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld zodra deze tijd is verstreken. Deze functie kan voor meerdere kookzones tegelijk worden gebruikt.

De timer gebruiken om af te tellen:
De afteltimer kan worden gebruikt wanneer een kookzone is ingeschakeld.

Veiligheidsuitschakeling instellen

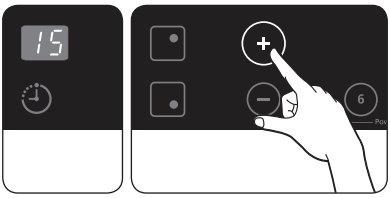
De kookzones waarop u de veiligheidsschakeling wilt toepassen moeten zijn ingeschakeld.

1. Selecteer met de **timertoets** ⏲ de kookzone waarvoor de veiligheidsuitschakelingstijd moet worden ingesteld.
   Nadat de eerste actieve kookzone is geselecteerd, kunt u door de tiptoets van de timer aan te raken de bijbehorende indicator langzaam laten knipperen.



   De indicator linksvoor hoort bij de kookzone linksvoor, enzovoorts. -- wordt op het timerdisplay weergegeven.
   De volgende actieve kookzone kan worden geselecteerd door de **timertoets** ⏲ nogmaals aan te raken.

2. Gebruik de **timerinsteltoetsen** (+ of −) om de gewenste tijd in te stellen, bijvoorbeeld 15 minuten, waarna de kookzone automatisch wordt uitgeschakeld.
   De veiligheidsuitschakeling is nu geactiveerd.



Als u de resterende tijd voor een kookzone wilt weergeven, gebruikt u de **timertoets** ⏲.
De overeenkomstige indicator begint dan langzaam te knipperen.

De instellingen kunnen worden gereset met de **timerinsteltoetsen** (+ of −). Nadat de ingestelde periode is verlopen, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld, klinkt er een signaal en wordt dit op het display aangegeven.

U kunt de instellingen sneller doen door een van de + of − **toetsen** aan te raken, totdat de gewenste waarde is bereikt.
Als de − **toets** eerst wordt aangeraakt, begint de tijdsinstelling met 99 minuten; als de + **toets** eerst wordt aangeraakt, begint de timer met 1 minuut.

Afteltimer

Als u de afteltimer wilt gebruiken, moet het apparaat zijn ingeschakeld maar alle kookzones uitgeschakeld.

1. Raak de **timertoets** aan.
   -- wordt op het timerdisplay weergegeven.
2. Doe de gewenste instellingen voor de timer met de **timerinsteltoetsen** (+ of −). De afteltimerfunctie wordt nu geactiveerd en de resterende tijd verschijnt in het timerdisplay.
   Als u de resterende tijd wilt aanpassen, raakt u de **timertoets** aan wijzigt u de instellingen met behulp van de **timerinsteltoetsen** (+ of −).

VERMOGENSVERSTERKING

De functie voor vermogensversterking Boost zorgt dat er extra vermogen voor de kookzones beschikbaar komt (bijvoorbeeld om een grote hoeveelheid water aan de kook te brengen).
De vermogensversterking wordt voor elk van de kookzones maximaal 10 minuten geactiveerd.

Daarna ontvangen de kookzones weer vermogen 15.

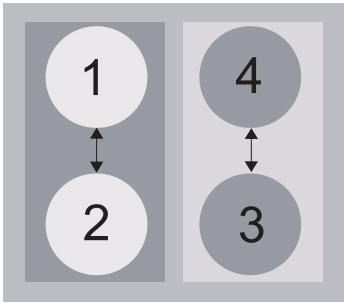
Onder bepaalde omstandigheden kan de vermogensversterking automatisch worden uitgeschakeld, om de interne elektronische onderdelen van de kookplaat te beschermen.

VERMOGENSBEHEER

De kookzones kennen een maximaal vermogen.
Als dit maximum bij een kookzone wordt overschreden doordat de vermogensversterking wordt ingeschakeld, wordt door de vermogensbeheerfunctie de temperatuurinstelling van een andere, gekoppelde kookzone, automatisch omlaag gebracht.

- Linkerkant: nr.1 en 2 zijn gekoppelde kookzones
- Rechterkant: nr.3 en 4 zijn gekoppelde kookzones

De indicator voor deze kookzone verandert van de ingestelde temperatuur naar de maximaal mogelijke temperatuur.



- Voorbeeld

Laatste temperatuurinstelling van kookzone (nr.3)	Temperatuurinstelling van een gekoppelde kookzone (nr.4)	
	oorspronkelijke temperatuur- instelling	automatisch aangepaste temperatuurinstelling
Vermogensversterking	niveau 15	niveau 13

Als de netstroom een spanning van minder dan AC220 V~ heeft, kan de vermogensbeheerfunctie worden geactiveerd bij een temperatuurinstelling van 15.

SUGGESTIES VOOR HET BEREIDEN VAN BEPAALDE LEVENSMIDDELEN

De waarden in de onderstaande tabel zijn algemene richtlijnen. De vereiste temperatuurinstellingen voor de verschillende kookmethoden zijn afhankelijk van een aantal variabelen, zoals de kwaliteit van de gebruikte pannen en de hoeveelheid voedsel die wordt bereid.

Instelling schakelaar	Kookmethode	Praktische voorbeelden
14-15	Verwarmen Koken Braden	Het verwarmen van grote hoeveelheden vloeistof, het koken van pasta, dichtschroeien van vlees (goulash bruinen, vlees smoren)
10-13	Intensief braden	Steak, lendestuk, gebakken aardappels, worst, pannenkoeken/poffertjes
8-9	Braden	Schnitzel/karbonade, lever, vis, rissole, gebakken ei
6-7	Koken	Het koken van tot 1,5 l vloeistof, aardappels, groenten
3-5	Stomen Stoven Koken	Stomen en stoven van kleine hoeveelheden groenten, rijst koken en gerechten met melk
1-2	Smelten	Boter smelten, gelatine oplossen, chocolade smelten

Opmerking:

- De temperatuurinstellingen in de bovenstaande tabel vormen uitsluitend een indicatie.
- Al naar gelang de gebruikte pannen en de hoeveelheden voedsel dient u de temperatuurinstellingen aan te passen.

KOOKPLAAT

⚠ **Belangrijk**: Reinigingsmiddelen mogen niet in contact komen met het verwarmde keramisch glazen oppervlak: Alle reinigingsmiddelen moeten na reiniging met voldoende schoon water worden verwijderd, aangezien ze anders een bijtend effect kunnen hebben wanneer het oppervlak wordt verwarmd. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen zoals grill- of ovenspray en metalen of kunststof schuursponsjes.

Reinig het keramisch glazen oppervlak steeds na gebruik wanneer het nog net warm aanvoelt. Zo voorkomt u dat eventueel gemorst voedsel op het oppervlak vastbrandt. Verwijder kalkresten, watervlekken, vetspetters en metaalverkleuring met een speciale reiniger voor keramisch glas.

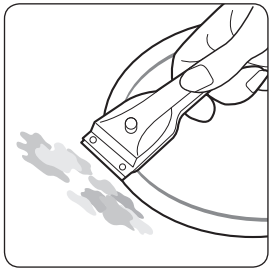
Lichte bevuiling

1. Veeg het keramisch glazen oppervlak met een vochtige doek schoon.
2. Droogvegen met een schone doek. Er mogen geen resten van het reinigingsmiddel op het oppervlak achterblijven.
3. Reinig het gehele keramisch glazen oppervlak minsten eenmaal per week met een speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas.
4. Neem het keramisch glazen oppervlak met voldoende water af en wrijf het met een niet-pluizende doek droog.

Hardnekkig vuil

1. Gebruik voor het verwijderen van overgekookte etensresten en ander hardnekkig vuil een glasschraper.
2. Zet de glasschraper onder een hoek op het keramisch glazen oppervlak.
3. Verwijder het vuil door te schrapen.

Glasschrapers en reinigingsmiddelen voor keramisch glas zijn bij speciaalzaken verkrijgbaar.



Probleemvuil

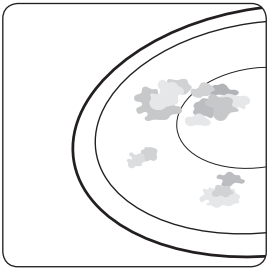
1. Verwijder vastgebrande suiker, gesmolten plastic, aluminiumfolie of andere materialen direct met een glasschraper terwijl ze nog heet zijn.

⚠ **Belangrijk**: Pas op dat u zich niet verbrandt wanneer u de glasschraper op een hete kookzone gebruikt:

2. Reinig de kookplaat op de normale manier wanneer hij eenmaal is afgekoeld.

   Als de kookzone waarop iets is vastgesmolten inmiddels is afgekoeld, warmt u deze weer op om hem te reinigen.

Krassen of donkere vlekken op het oppervlak van het keramische glas die bijvoorbeeld zijn veroorzaakt door een pan met scherpe randen kunnen niet worden verwijderd. Ze hebben echter geen nadelig effect op de werking van de kookplaat.



FRAME VAN DE KOOKPLAAT (OPTIONEEL)

⚠ **Belangrijk**: Gebruik nooit azijn, citroensap of ontkalkingsmiddelen op het frame van de kookplaat; dit leidt tot doffe vlekken.

1. Veeg het frame met een vochtige doek schoon.
2. Maakt resten eerst met een natte doek vochtig. Veeg ze nu weg een wrijf de plaats droog.

VOORKOM SCHADE AAN UW APPARAAT

- Gebruik de kookplaat nooit als werkblad of om dingen op te zetten.
- Zet nooit een kookzone aan als er geen pan op staat of wanneer de pan leeg is.
- Keramisch glas is erg duurzaam en bestand tegen temperatuurschokken, maar het is niet onbreekbaar.
  Het kan beschadigen door een scherp voorwerp of wanneer er een hard voorwerp op valt.
- Plaats nooit pannen op het frame van de kookplaat. Dit kan leiden tot beschadigingen van de afwerking.
- Voorkom dat u zure vloeistoffen, bijvoorbeeld azijn, citroensap en ontkalkingsmiddelen op het frame van de kookplaat morst, aangezien dit soort middelen doffe plekken kan veroorzaken.
- Wanneer suiker of een gerecht dat met suiker is bereid in contact komt met een hete kookzone en smelt, moet dit direct met een glasschraper worden verwijderd terwijl het nog warm is. Als u dit soort vuil eerst laat afkoelen, kan bij het verwijderen beschadiging optreden.
- Houd alle voorwerpen en materialen die kunnen smelten, bijvoorbeeld plastic, aluminiumfolie en ovenfolie uit de buurt van het keramisch glazen oppervlak. Als een dergelijk product op de kookplaat smelt, moet dit direct met een glasschraper worden verwijderd.

VEELGESTELDE VRAGEN EN PROBLEEMOPLOSSING

Storingen kunnen het gevolg zijn van kleine fouten, en u kunt dit soort fouten helpen voorkomen aan de hand van de volgende instructies. Probeer geen verdere reparaties uit te voeren indien de instructies hieronder niet helpen in de aangegeven gevallen.

⚠ **Waarschuwing**: Reparaties aan de apparatuur mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus. Onjuist uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke risico's opleveren voor de gebruiker. Als uw apparaat gerepareerd moet worden, neemt u contact op met het servicecentrum.

Wat moet ik doen als de kookzones niet werken?

Controleer het volgende:

- Is de zekering in de stoppenkast doorgeslagen? Als dit meerdere malen achtereen gebeurt, belt u een elektricien.
- Is het apparaat ingeschakeld?
- Zijn de indicators op het bedieningspaneel verlicht?
- Is de kookzone ingeschakeld?
- Zijn de kookzones ingesteld op de gewenste temperatuur?

Wat moet ik doen als ik de kookzones niet kan inschakelen?

Controleer het volgende:

- Zijn er meer dan 10 seconden verstreken tussen het moment waarop het apparaat werd ingeschakeld en het moment waarop de gewenste kookzone wordt geactiveerd (zie het gedeelte "Het apparaat inschakelen").
- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.

Wat moet ik doen als de gehele display, behalve de indicator voor restwarmte H ineens uitgaat?

Dit kan twee oorzaken hebben:

- Het apparaat is per ongeluk uitgeschakeld.
- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.

Wat moet ik doen als de kookzones zijn uitgeschakeld en er geen restwarmte wordt aangegeven op het display?

Controleer het volgende:

- Is de kookzone slechts kort gebruikt zodat er geen restwarmte is? Als de kookzone heet is, neemt u contact op met het servicecentrum.

Wat moet ik doen als ik de kookzones niet kan in- of uitschakelen?

Dit kan de volgende oorzaken hebben:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.
- Het kinderslot is geactiveerd.

Wat moet ik doen als het display oplicht?

Controleer het volgende:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof. Raak de aan-uittoets aan om het apparaat te resetten.

Wat moet ik doen als het display oplicht?

Controleer het volgende:

- De kookplaat is oververhit geraakt vanwege onjuist gebruik.
- Raak nadat de kookplaat is afgekoeld de aan-uittoets aan om het apparaat te resetten.

Wat moet ik doen als het display oplicht?

Controleer het volgende:

- De pan is ongeschikt of te klein, of er is geen pan op de kookzone geplaatst.
- Als u een geschikte pan gebruikt, verdwijnt de melding automatisch.

Als u onnodig een monteur laat komen als gevolg van een bedieningsfout, kan dit voor u kosten opleveren, ook tijdens de garantietermijn.

SERVICE

Raadpleeg voordat u een monteur laat komen voor reparatie of onderhoud eerst het gedeelte “Probleemoplossing”.
Als u dan nog steeds hulp nodig heeft, volgt u de onderstaande aanwijzingen.

Betreft het een technische storing?

Als dit het geval is, neemt u contact op met het servicecentrum.
Zorg altijd dat u gegevens bij de hand hebt voordat u belt. Zo wordt het eenvoudiger om het probleem vast te stellen en te bepalen of er een monteur moet worden gestuurd.
Zorg dat u de volgende informatie klaar hebt:

- Waaruit bestaat het probleem?
- Onder welke omstandigheden doet het probleem zich voor?

Houd het model en het serienummer van uw apparaat gereed wanneer u belt.
Deze gegevens vindt u op het typeplaatje:

- Model
- S/N-code (10 cijfers)

Wij raden u aan deze informatie hier te noteren voor uw gemak.

Model: _____

Serienummer: _____

Wanneer kost service geld, zelfs tijdens de garantieperiode?

- Als u het probleem zelf had kunnen verhelpen door een van de oplossingen te volgen die in het gedeelte “Probleemoplossing” werd aangedragen.
- Als de servicemonteur meerdere bezoeken moet afleggen omdat u voor het eerste bezoek niet alle vereiste informatie hebt doorgegeven en hij daardoor extra onderdelen moet gaan halen. Als u het telefoongesprek goed voorbereidt zoals hierboven is aangegeven, kunt u zich deze kosten besparen.

technische gegevens

TECHNISCHE GEGEVENS

Afmetingen apparaat	Breedte	575 mm
	Diepte	505 mm
	Hoogte	62 mm
Afmetingen uitsnede werkblad	Breedte	560 mm
	Diepte	490 mm
	Radius hoek	3 mm
Aansluitingsvoltage		220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Maximaal uitgangsvermogen		7,2 kW
Gewicht	Netto	12,0 kg
	Bruto	14,5 kg

KOOKRINGEN

Positie	Diameter	Stroom
Linksvoor	160 mm	1400 W / versterkt 2000 W
Linksachter	210 mm	2200 W / versterkt 3200 W
Rechtsachter	180 mm	1800 W / versterkt 2600 W
Rechtsvoor	180 mm	1800 W / versterkt 2600 W

Netherlands

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 dites 'SAMSUNG' (€ 0.15/Min) 0 825 08 65 65 (€ 0.15/Min)	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0.14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0.10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch

Codenr.: DG68-00210A-01